



ICAMPO & BADAJOZ

Ibérico de Campo

www.campobadajoz.com

Porviña 2000 SL
Polígono Industrial Los Caños
06300 Zafra, (Badajoz)
Oficinas: Avda. de la Estación 4 2º-C
06300 Zafra, (Badajoz)
Telef/F. 924 55 00 22 – Móvil: 649 46 24 27
info@campobadajoz.com
campobadajoz@campobadajoz.com
jm@campobadajoz.com
comercial@campobadajoz.com
administración@campobadajoz.com
jmiranda3@gmail.com



SU CALIDAD SALTA A LA VISTA



*aspecto, aroma y sabor inigualables denotan
la nobleza de su origen*

Empresa

ICAMPO&BADAJOZI® es una marca propia que nace ante la necesidad de crecer como empresa agroindustrial y hacer una venta propia de nuestros productos. Por nuestra calidad, hemos vendido siempre nuestra cabaña ibérica a las mejores marcas del país. Llegó la hora de poner un sello propio.

Actualmente somos industriales con ganadería propia en Extremadura. Estamos en proceso de expansión y nuestra máxima es ofrecerle productos de una calidad Extra producidos y elaborados en Extremadura.

Todos los productos están elaborados en nuestras instalaciones homologadas por la C.E.E. Un control de trazabilidad sigue el producto individualmente en todo el proceso productivo hasta su venta final.

Los jamones y paletas ICAMPO&BADAJOZI® son todos procedentes de cerdo ibérico en régimen extensivo alimentados con piensos naturales y hierbas, raíces que encuentran en el campo. Están certificados como Ibérico de Campo de altísima calidad y sabor exquisito. Tan bueno como bellota, compruébelo.

Control genético exhaustivo del cerdo ibérico así como el proceso de cría en fincas propias de 700 Ha donde tienen un gran espacio libre percibiendo el microclima de Extremadura.

Nuestros productos cumplen Norma de Calidad de Jamones, Paletas y Caña de Lomo Ibérico según RD 1469/2007 de 2 de Noviembre.



Registro Sanitario: 10.23618/BA





Productos



Jamón Ibérico Campo & Badajoz



Jamón Ibérico Deshuesado, centro de jamón ibérico.



Jamón ibérico loncheado. Formato 100 gr y 250 gr.



Jamón Ibérico Cordato a mano



Paleta Ibérica Campo & Badajoz



Paleta ibérica Deshuesada



Paleta ibérica Loncheada. Formato 100 gr. Y 250 gr.



Paleta ibérica cortada a mano.



Lomo Ibérico

Jamón Ibérico de Campo

Ref. 1001

Procedencia: Extremadura

Régimen Extensivo

Peso: 7-9,5 kg.

Curación: 24-30 meses

Jamón procedente de cerdos ibéricos de 12 a 15 meses de edad criados en régimen extensivo. El ibérico de campo necesita mayor tiempo de alimentación para su crecimiento y engorde elevando el coste productivo sobre el ibérico estabulado. La diferencia de calidad es realmente considerable.

Certificación de Ibérico de Campo (régimen extensivo).

El proceso de curación de los jamones es de 24 a 30 meses. Posteriormente son trasladados al centro logístico donde permanece en condiciones controladas de temperatura y humedad en Extremadura donde pasa a la venta.

Conservación recomendada en lugar fresco y seco.

Ingredientes: Jamón Ibérico de Campo y Sal.

Consumir preferentemente antes de un año.

Presentación con vitola. Especificar si lo desea envuelto en papel sulfurizado antigraza y malla.



Paleta Ibérica de Campo

Ref. 2001

Procedencia: Extremadura

Régimen Extensivo

Peso: 4-6 kg.

Curación: 18 a 24 meses.

Paleta procedente de cerdos ibéricos de 12 a 15 meses de edad criados en régimen extensivo. El ibérico de campo necesita mayor tiempo de alimentación para su crecimiento y engorde elevando el coste productivo sobre el ibérico estabulado. La diferencia de calidad es realmente considerable.

Certificación de Ibérico de Campo (régimen extensivo).

El proceso de curación de las paletas es de 18 a 24 meses. Posteriormente son trasladadas al centro logístico donde permanece en condiciones controladas de temperatura y humedad en Extremadura donde pasa a la venta.

Conservación recomendada en lugar fresco y seco.

Ingredientes: Paleta Ibérica de Campo y Sal.

Consumir preferentemente antes de un año.

Presentación con vitola. Especificar si lo desea envuelto en papel sulfurizado antigraza y malla.



Jamón Ibérico de Campo Deshuesado

Ref. 4001

Procedencia: Extremadura

Régimen Extensivo

Peso: 3,2 a 5 kg.

Curación: 24-36 meses

La misma calidad del jamón ibérico de Campo&Badajoz sin hueso para una mayor comodidad del cliente. Este jamón deshuesado mantiene las mismas propiedades que el jamón original, y será deshuesado bajo pedido para mantener sus propiedades al máximo.



Jamón Ibérico de la máxima calidad, procedente de cerdos ibéricos de 12 a 15 meses de edad criados en régimen extensivo. El ibérico de campo necesita mayor tiempo de alimentación para su crecimiento y engorde elevando el coste productivo sobre el ibérico estabulado. La diferencia de calidad es realmente considerable.

Certificación de Ibérico de Campo (régimen extensivo).

El proceso de curación de los jamones es de 24 a 36 meses. Posteriormente son trasladados al centro logístico donde permanece en condiciones controladas de temperatura y humedad en Extremadura donde pasa a la venta.

Conservación recomendada en lugar fresco y seco.

Ingredientes: Jamón Ibérico de Campo y Sal.

Consumir preferentemente antes de un año.

Presentación: Envasado al vacío en plástico y etiquetado. Se envía refrigerado.



Paleta Ibérica de Campo Deshuesada

Ref. 5001

Procedencia: Extremadura

Régimen Extensivo

Peso: 2 a 3 kg.

Curación: 24-36 meses

La misma calidad de la Paleta Ibérica de Campo&Badajoz sin hueso para una mayor comodidad del cliente. Esta paleta deshuesada mantiene las mismas propiedades que la paleta ibérica original, y será deshuesada bajo pedido para mantener sus propiedades al máximo.



Paleta Iberica de la máxima calidad, procedente de cerdos ibéricos de 12 a 15 meses de edad criados en régimen extensivo. El ibérico de campo necesita mayor tiempo de alimentación para su crecimiento y engorde elevando el coste productivo sobre el ibérico estabulado. La diferencia de calidad es realmente considerable.

Certificación de Cebo de Campo (régimen extensivo).

El proceso de curación de los jamones es de 24 a 36 meses. Posteriormente son trasladados al centro logístico donde permanece en condiciones controladas de temperatura y humedad en Extremadura donde pasa a la venta.

Conservación recomendada en lugar fresco y seco.

Ingredientes: Paleta Ibérica de Campo y Sal.

Consumir preferentemente antes de un año.

Presentación: Envasado al vacío en plástico y etiquetado. Se envía refrigerado.



Loncheados Ibéricos

Ref. 6001 y 7001

Procedencia: Extremadura

Régimen Extensivo

Formatos de 100 gr y 250 gr.

Curación: 24-36 meses

Loncheados de Paleta Ibérica y de Jamón Ibérico.

La mayor comodidad de comer un buen jamón

ibérico. Coste bajo, y totalmente preparado. Mantiene las mismas propiedades que el jamón ibérico y paleta ibérica original, y será elaborado siempre bajo pedido del cliente para mantener las mejores propiedades.

Jamón Ibérico y paleta ibérica de la máxima calidad, procedente de cerdos ibéricos de 12 a 15 meses de edad criados en régimen extensivo. El ibérico de campo necesita mayor tiempo de alimentación para su crecimiento y engorde elevando el coste productivo sobre el ibérico estabulado. La diferencia de calidad es realmente considerable.

Certificación de Cebo de Campo (régimen extensivo).

El proceso de curación de los jamones es de 24 a 36 meses. Posteriormente son trasladados al centro logístico donde permanece en condiciones controladas de temperatura y humedad en Extremadura donde pasa a la venta.

Conservación recomendada en lugar fresco y seco, preferiblemente refrigerado.

Ingredientes: Jamón Ibérico de Campo y Sal.

Consumir preferentemente antes de un año.



**Jamón Ibérico de Campo Loncheado.
Formato 100 gr y 250 gr**



**Paleta Ibérica de Campo Loncheada.
Formato 100 gr y 250 gr.**



Presentación: Envasado al vacío en plástico y etiquetado. Se envía refrigerado.

Lomo Ibérico de Campo

Ref. 8001

Procedencia: Extremadura

Régimen Extensivo

Peso: 1 a 1,5 kg.

Curación: 8 a 10 meses

Esto sí es una delicia, el lomo ibérico de Campo procedente de cerdos ibéricos de 12 a 15 meses de edad criados en régimen extensivo. El ibérico de campo necesita mayor tiempo de alimentación para su crecimiento y engorde elevando el coste productivo sobre el ibérico estabulado. La diferencia de calidad es realmente considerable.

Certificación de Ibérico de Campo (régimen extensivo).

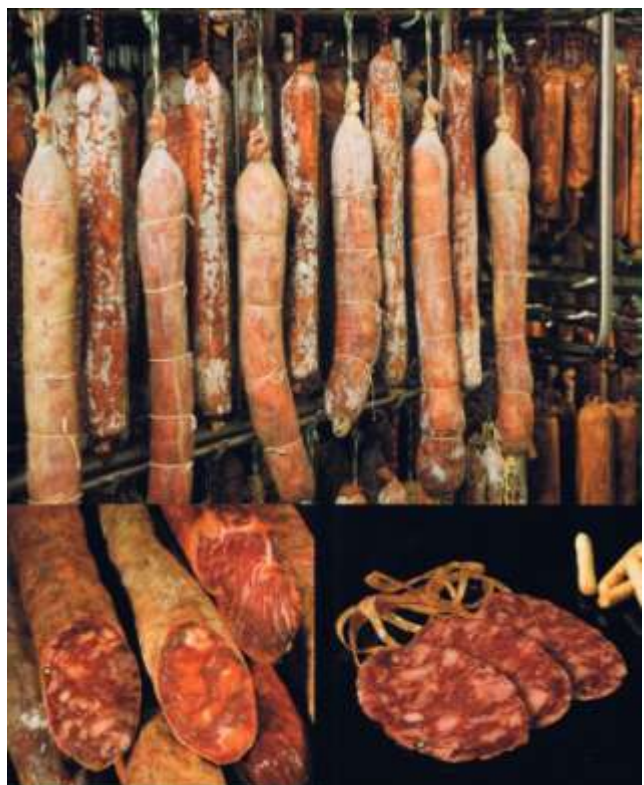
El proceso de curación de los jamones es de 8 a 10 meses. Posteriormente son trasladados al centro logístico donde permanece en condiciones controladas de temperatura y humedad en Extremadura donde pasa a la venta.

Conservación recomendada en lugar fresco y seco.

Ingredientes: Lomo Iberico de Campo y Sal.

Consumir preferentemente antes de un año.

Presentación: Envasado al vacío en plástico y etiquetado. Se envía refrigerado.



Carne Fresca

Toda la carne fresca del cerdo ibérico a su disposición. Precios competitivos y la máxima calidad, servicios 24-48 h y a mayoristas y detallistas de alimentación.

Para más información, llame al teléfono que figura en el contacto. Le daremos precio, calidad y un buen servicio



Las características de nuestros jamones
resultan inconfundibles:



FORMA EXTERIOR

alargada, estilizada, conservando la pezuña



COLOR

característico del rosa al rojo púrpura



SABOR

delicado, poco salado o dulce



AROMA

agradable y lleno de matices



TEXTURA

poco fibrosa



GRASA

brillante, aromática y de grato sabor

PURA ARTESANÍA

*materia prima, sabiduría y tiempo, son el secreto
de nuestros jamones y paletas*

ICAMPO&BADAJOZI

